TUBAKAKASVATUSE

ja parkimise õpetus

Tubakakaswatuse
ja
parkimise õpetus.

Kunsttubak, põsetubak ja sigarid.
Praktiline käsiraamat igaühele.

Saksamaa aiatöö ja tubakakaswatuse tehnikeri
A. Schroeter'i järele.

Kokkuseadnud J. Sihwer.

Sissejuhatus.

Eestis on tubakakaswatus juba kaunis kindlal jalal, sest kodumaal wõime lokkawat tubakat igalpool näha. Kahjuks aga, talu tarre sisseastudes, lehkab sulle wastik ja halb suitsu lõhn wastu. Sellest näeme, et meil ei tunta weel küllalt tubaka ümbertöötamise wiisi. Tarbekohase korraliku ümbertöötamisega kaotab tubak wastiku ja halwa lõhna. Seda õpetabki meile see wäikene raamatukene, mida kuulus Saksamaa aiatöö ja tubakakaswatuse tehniker oma kauaaegsete praktiliste katsete järele on kirja pannud. Siin on kõige rohkem rõhku ümbertöötamise wiisi peale pandud. On näidatud, kuidas kõige lihtsamalt ja odawamalt tubaka lõhna ja maitset parandada tuleb. Selleks on hulk retsepte ja käsitusi lugejale tarwitada. Peale selle käsitab raamat ka põsetubaka ja sigariwalmistuse õpetust. Katsugu ja proowigu lugeja nende käsituste järele teha, siis kaob wastik ja halb tubaka lõhn. Et retseptide järjekord ja kokkuseade õige oleks, on Dr. A. Spiegel nad läbi waadanud ja parandanud.

Tallinn, weebruaril 1922 a.
Julius Sihwer.

1. Külw.

Ehk küll tubak lõunamaa taim on, sellepeale waatamata annawad meil kodumaal walminud tubaka seemned kõige paremaid ja tugewamaid taimi. Uusi sorte on hea risttolmutamise teel kaswatada. See nõuab aga omajagu osawust. Soowitaw oleks, et tubakakaswatajad seemne uuendamise kallal rohkem tööd teeks, siis tõuseks ka tubaka wäärtus. Märtsi keskel peame seemned sooja lawasse maha külwama. Koht tuleb aias lõunapoole külge walida, et taimed külmade tuulte eest warjatud oleks. Hea oleks, kui lawa pealt aknaga kinni kaetaks, et taimed öökülmade all ei kannataks. Seemned tulewad kaunis harwalt külida, siis oleks noortel taimedel ruumi kaswada. On noored taimed 4. lehel, siis peame nad ümber istutama. Nii kaswawad tüsedad taimed. Kaks kuni kolm nädalat enne harilikku istutamist, aprilli lõpul ebk mai algul, tulewad taimelawadel aknad pealt ära wõtta, et nad waba õhuga harjuda saaks. 20. maist kuni 15. juunini on meil harilik tubaka istutamise aeg. Juhtuwad aga weelgi öökülmad tulema, siis tuleb taimi kinni katta. Kõrgemail kohtil, nagu mägede peal, on tarwis mai lõpul istutada.

2. Maapinna omadus, seisuhoht ja wäetamine.

Tubaka kaswatamiseks on sünnis heas korras olew liiwamullamaa. Selleks on ka kõlbulik sawikas liiwamaa. Ka teistsugu maa peal kaswab tubak, kui selle tarwis ettewalmistusi ja wäetusi on tehtud. Maa headusest oleneb tubaka maitse. Mida halwem maapind, seda kõhnem tubak kaswab. Tubakamaa harimise juures tuleb sügisest sügawat kündi meeles pidada. Iseäranis nõuab seda lahjem ja halwem maapind, sest mullapinna füüsilised omadused paranewad talwel sügawasti küntud maa sees. Ka tarwilised wäetised on soowitawad sügisel teha, sest talwine niiskus ja külmad mõjuwad kosutawalt kaasa. Kõige parem wäetisaine on komposti muld. See sisaldagu eneses puu lehti, turwast ja peenikest lupja. Lämmastiku ainetest on hea lauda sõnnik. Miskil tingimistel ei tohi sea sõnnikut, ega kõrwalkäigu kohtadest wäetisaineid tarwitada, need rikuwad tubaka hea maitse ära. Kui komposti mulda käepärast ei ole, siis tuleb wärsket lauda sõnnikut tarwitada, mis kergele liiwamaale hea on. Sügisel tuleb sõnnik mulla sisse künda. Raskemale sawimaale tuleb hobuse, kitse ja lamba sõnnikut anda. Tubaka kaswatuse juures tuleb ikka seda tähele panna, et maapind olgu soe ja päikese käes. Põhjapoolne wilu koht ei ole selleks sünnis. Kaswaw tubak ei anna seal häid walminuid seemneid ega lehti. On ju meil teada, et tubak lõunamaa taim on, sellepärast peab hoolitsemine tema eest iseäranis suur olema. Peale ülewelnimetatud wäetiste soowitakse weel kaalisoola, kainiiti ehk fosworhaput kondijahu näol. Kõih need kunstrammud külwatakse walmistatud tubakamaa peale. Ei ole soowitaw tawitada salpeetert ja superfosfaati.

3. Tubaka istutamine ja edaspidine hoolitsemine kuni lõikuseni.

Kujutame enesele ette, et mullapind on meil tubaka taimede istutamiseks ette walmistatud, siis oleks soowitaw istutamist ridade wiisi ette wõtta. Read peawad 60 sm. üksteisest kaugel olema. Niisama üksikute taimede kaugus ridades olgu 60 sm. Teisi taimi tubaka sekka ei soowitata mitte istutada, siis ei saa korralikke ega täielikke tubaka lehti—ainult häist lehtedest saab hea omadusega tubak. Kuiwa ilmade puhul tuleb taimi tublisti kasta. Umbes 14. päewa pärast istutamist tuleb maa tubaka ridade vahelt hästi ümber kaewada, see on teda tuulutada. Kastmist tuleb madalalt, mitte suure weejugaga toimetada, sest lehed on väga tundlikud ja lähewad selle tõttu enneaegu kollaseks ja jääwad wäärituks. Tubaka põld tuleb hoolega umbrohust puhastada. On taimed 20 sm. pikkused, siis tuleb neid esimist korda mullata, pärast seda iga kahe nädala takka. Peale teise muldamise peab korralikul taimel 12...15 lehte olema. Siis tuleb warsti aeg, mil õienupud wälja ajawad. On wäga tarwilik õienuppe ära noppida, sest need mõjuwad wastasel korral lehtede suuruse ja omanduse peale. Hea oleks, kui meie 10...13 lehe pealt ülemise warre ühes nuppudega ära murraks, kui peale selle taim weel nuppe ajab, tuleb ka neid kohe ära murda. Samuti kõrwalistele okstele ei tohi õienuppe külge jätta, sest nad kurnavad kõige rohkem taime elujõudu. Kõike seda silmas pidades, kaswawad tubaka lehed suured ja ilusad. Sellega lõpeb meie järelwaatus ja hoolitsemine kaswamise ajal.

4. Lõikus.

Augusti lõpul ja septembri algul hakkab lehtede korjamine. Lehtede kaswamise aeg loetakse 3 kuud. Parem on lehti murda kui lõigata, selle juures peame wäikese lehewarre otsakese külge jätma, muidu on neid halb kuiwatada. Alumised lehed on tarwis kõige enne ära korjata, pealmised 14...21 päewa pärast. Niiske ilmaga ei pea lehti korjama. On ilm kuiw, wõime kell 10 tööd

algada. Kes aga müügi tarvis tubakat kaswatab, peab 3 korda lehti korjama: esiteks alumised, siis keskmised ja peale selle ladwa lehed, mis kõige paremad öeldakse olewat. Kokkukorjatud lehed peab ümberpöördult ja üksikult maha laotama, et neid päikene hästi walgustaks ja kuiwataks. Peale selle seotakse 8–10 lehte kimpu ja pannakse kuuri alla, kus nad pikkamisi kuiwawad. Kuumaks minemise eest tuleb hoida. On kimbud 24–36 tundi seisnud, niiske ilmaga ka kauem, siis seotakse mitu neist kokku ja pannakse hunnikusse. Lehtede kokkupigistamise teel sünnib kuumus, mida tubaka higistamiseks nimetatakse. Liig suure kuumuse juures peame neid laiali laotama.

5. Lõpulik lehtede kuiwatus.

Selleks on hea läbitõmbawa tuulega kuur ehk ait, et ennem lehtede kuiwatust lõpetada. Septembri kuu ilusa ilmaga kuiwab leht rutem, niiske ilmaga wenib kuiwamine pikale. Nende lõpulik kuiwamine oleks sünnis tsingist traadi ehk nööri otsas, kus juures warre jämedast otsast nöör läbi aetakse. Ühe nööri otsa riputatakse 30–40 lehte. Ajamise juures tulewad lehed üksteisest lahus hoida. Leht on kuiw, kui keskmine lehewars kuiw ja kõwa on, nii et ta hõlpsasti murdub. Kerged külmad kuiwamist ei riku. Pärast kuiwatust seotakse 15–20 lehte niiwiisi kokku, et nad üheteise peale tuleksid, siis seotakse nad tüwe otsast kimpu.

6. Kuiwade lehtede parkimine (käärimine.)

Et kokkupandud tubaka lehed hea wärwi ja maitse omandaks, selle tarwis peame nendega käärimise (parkimise) protsessi läbi tegema. Seda teeme lehtede hunnikusse panemise ja pressimise teel niiwiisi, et nad kuumaks lähewad. Et lehtedes kuumus tekiks, selleks on teatud niiskust tarwis. Niiskust tuntakse lehtede pigistamisest ära. Paras niiske leht ei kerki kohe peale p¡gistamist üles: on aga pigistuse juures krabinat kuulda, siis on lehed wäga kuiwad. Kuiwi lehti wõib puhta weega üle pritsida. Nii saame tarwiliku niiskuse kätte. Nõnda niisutatud lehed pannakse hunnikusse 60 sm. laiuti ja pikuti wajutise alla. Selleks on kohased korwid ehk kastid, kuhu lehti wõib sisse panna. 3–6 päewa järele hakkab käärimine. Kuumust wõime juba käega ära tunda. Kellel kraadiklaas käepärast, wõib soojust sellega mõõta. Kui 45–50 °C järele soojust on, siis peab lehti ümber tõstma ja nimelt need lehed, mis all on, tulewad peale panna ja ümberpöördult. Seda ümberpaigutamist peab niikaua kordama, kuni lehed tarwiliku pruuni wärwi omandawad.

Liig kuumus ei ole ka mitte hea, sest siis hakkab põlemine. Käärimise aega ei saa punkti peal ära määrata, see oleneb ilmadest, kohast ja teistest põhjustest, seda peab igaüks oma äranägemise järele toimetama. Wäikene sats tubakat, mille käärimine waewa ei tasu, tuleb järgmiselt toimetada: wõetakse kast ehk korw, 60 sm. ehk suurem, laotakse paraja niiskusega heinu põhja, pannakse tubaka lehed sinna peale, kaetakse 10 sm. paksuselt heintega kinni ja pannakse siis wajutise alla. Edaspidine järelwaatus on samasugune, kui eelminewa käärimise juures. Häid järeldusi saab kätte tubaka sooja hobuse sõnniku sisse panemise teel. Siis peab aga tubakat kindlalt pakkima, kas paberi ehk mõne muu asjaga, et sõnniku hais juurde ei jääks. Niisugune käärimine wõtab 2–4 päewa aega.

7. Edaspidine lehtede ümbertöötamine.

Hariliku parkimise järele wõib tubakat ka juba suitsetada, aga siiski on tarwis, et edaspidist lehtede ümbertöötamist ette wõtta, sest meie maa tubakal on see halb omadus, et ta põlemise ajal sarwe haisu kipub andma. See paha hais on tarwis ära kaotada ja teine parem asemele anda. See wäheneb märksa, kui tubak kaua seisab. On ka teisi teid, kuidas seda teha. Wärwi järele sorteeritud lehed tulewad järgmiselt ümber töötada: Wõetakse näit. 50 kilo tubaka lehti ja niisutakse järgmise sulatise sees: 42 liitert wett, ¾ kilo wiinakiwi ja ¾ kilo salpeetert (kui seda ei ole, siis wõib ka 1½ kg. soola wõtta) ja pannakse lehed selle sulatisega tõrde wajutise alla jaheda koha peale 3 päewaks. Ei ole aga wiinakiwi saada, wõib ka tema asemel tamme koore keedis olla, 2 kg. 5 liitri wee kohta. Tubak tuleb 12–18 tundi sellega leotada, mitte kauem, sest muidu kaotab ta wäga palju nikotiini ära. Peale selle jäetakse tubak 4–5 tunniks wee sisse ligunema, uhutakse üle ja pannakse tahenema. Sellega kaotawad tubaka lehed halwa lõhna, sest soola sulatis kisub enesesse raswa ollused, mis wastiku haisu põhjused olidki. Weega uhtumine on tarwilik sulatise jätiste kõrwaldamiseks. Kuiwatame lehed ära, siis saame hea piibutubaka. Tahame weel paremat tubakat saada, peame põhjalikuma ümbertöötamise ette wõtma. Teeme nii, kuidas allpool käsitakse:

Retsept I.
42 liitri wee sees keedetakse:
3 kg. rosinaid
½ kilo suhkrut
2 kilo kuiwatatud leedripuu marju (*Holundbeere*)
2 kilo kuiwatatud peeneid kadaka marju (*Wacholdbeere*)
1/10 kg. peeneid loorberi lehti
½ kg. apteegi tilli (*Fenchelsamen*)

Kõik see keedetakse kinnises katlas, tihtilugu segades, hästi ära. Külmaks läinud keedis kurnatakse läbi ja niisutakse 50 kg. lõigatud tubakat temaga ja jäetakse 2–3 tunniks seisma. Tubak kuiwatakse ära ja pannakse kergelt kokkupigistult kasti sisse. Et aga suurepäralist tubakat saada, mis wäljamaa omast taha ei jääks, siis toimetakse weel nii: seesama tubak leotakse weel järgmise sulatise sees:

Retsept II.
Keedetakse 1 tunni jooksul
14 liitri wee sees
1 kg. suuri rosinaid ehk wiinamarju
1 kg. peenikest suhkurt.

-peale selle kuiwatakse tubak kohe ära ja pannakse pakkidesse.

Retsept III. (Wõib II. retsepti asemel olla).
12 liitert wett; 1 kg. peenikest suhkurt,
50 grammi peeneid ploomimarja luid
1½ liit. wiinamarja, õuna ehk marjaweini.

Kõik see sulatis keedetakse hästi ära ja leotakse 50 kg. tubakat selle sees, kuiwatakse wäljawõetud tubak ära (muidugi lõigatud) ja pannakse wähe niiskelt pakkidesse.

8. Teine ümbertöötamise wiis.

Keedetakse põõkpuu tuhast [Põõkpuu (Buche) kaswab Saksamaal. Tema aset wõib tamm ehk waher täita.] kange leheline wälja, kurnatakse läbi linase riide hästi puhtaks ja walatakse soojalt tubaka lehtede peale ja jäetakse 24 tunniks seisma. Siis wõetakse tubak wälja, loputakse weega puhtaks, pigistakse kuiwaks ja riputakse kuiwama. Puudub aga puu tuhk, siis wõetakse selle asemele järgmine sulatis: 2 kg. kuiwa tamme koort keedetakse 5 liitri wee sees 3–4 tundi, lisatakse 42 liitri weesse salpeetri sulatist ¾ kilo ehk soola 1½ kilo. Kõik see sulatis walatakse 12–18 tunniks seisma. Peale selle kuiwatakse tubak ära ja lõigatakse peeneks. Nüüd tuleb teda weel järgmisel wiisil ümber töötada:

Retsept IV.
25 liitert käärimata õlut (wirre)
14/100 kg. kubeba-oa peeneid lehti (*Kubeba-Bohne*)
28/100 kg. loorberi lehti.
28/100 kg. peeneid kadaka marju
28/100 kg. koriandri seemneid (*Koriandersamen*)
1/10 kg. Storaks õli (*Storax*)

Kõik see segu keedetakse 1–2 tundi parajal tulel. Selsamal ajal keedetakse 14/100 kg. walget weini ja 14/100 kg. kaskariljet (kaskara sagrada) mide terwe öö tuleb weini sees leotada. Siis segatakse kõik see wedelik ühte ja kurnatakse läbi linase riide hästi ära. Peale külmaksminemist leotakse tubak selle wedelikuga, käänatakse nuusti ja mässitakse linase riide sisse. Siis on tarwis teda weel pressi all hoida 24 tundi. Kuiwatud tubak lõigatakse peeneks ja pakitakse sisse. Niiwiisi omandab tubak suurepäralise maitse.

Retsept V. (*Ersatz*)
25 liitri wee sees keedetakse
2 kg. kuiwatud kalmuse juuri ehk 4 kg. tooreid
50 gr. peeneid ploomi luid
30 gr. peeneid kadaka marju
50 gr. kuiwatud lõhnawat warjulille (*Asperula odorata*).

On see keedis walmis, siis kurnatakse läbi linase riide. Peale selle keedetakse ½ liitert walget weini, wõib ka õuna ehk marja wein olla, 150 gr. suhkruga, walatakse see sulatis puhastatud sulatise hulka ja leotakse tubak ülewalnimetatud wiisi järele. Et aga mõnda ainet raske saada on, siis soowitakse tubakakaswatajatele retseptisi lihtsamalt enne proowida ja siis alles ümbertöötamisele asuda. Kõik need retseptid on suuremal mõõdul tubaka walmistamise jaoks wõetud, nimelt 50 kg. jaoks.

9. Kunsttubak.

Suurt osa kunsttubaka walmistamise juures edendawad sigari pealmised lehed. Neid wõib nairi lehtedest walmistada, mis nõndasama ümbertöötakse, kui tubaka lehti. Et neile ilusat tubaka lehtede wärwi anda, pritsitakse neid lämmastiku happega, (*scheidewasser*) siis ilmuwad nende peale wäiksed kollased täpid, mis kõigeparemail tubaka lehil olema peab.

Hea töötamise ja higistamise teel omandawad nairi lehed tumepruuni wärwi. Suured ja karedad lehed annawad põlemise juures halba lõhna. Kunsttubaka walmistamise juures peame seda silmas pidama, sest lehed peawad õrnad ja wäikesed olema. Selle tarwis wõime hea eduga 1) hapuoblika lehti tarwitada, mis aias on kaswatatud. Hapuoblika külw on juuli ehk augustikuu algul. 2) Nairi lehti wõime igal ajal saada. 3) Kartuli lehed kõlbawad ka kunsttubakaks. 4) Puu lehed aga weel wähem, neid peame

sorteerima, lehewarred kõrwaldama ja hästi ümbertöötama. Puu lehtede korjamist peab kuiwa ilmaga toimetama, ka kastet ei tohi peal olla. Korjatud lehed peame päikese kätte maa peale panema. Neist teeme 5–6 lehelised kimbud ja riputame küüni ehk kuuri kuiwama. On nad küllalt kuiwad, siis laotakse nad hunnikusse käärima. Kuumust proowitakse 12–24 tunni järele. On lehtede ümbertõstmine tarwilik, siis tehakse seda weel kord. Niiwiisi saadakse ilus tumepruun wärw kätte. Et aga lehed kuumaks ei läheks, selle eest tuleb hoida. Peale selle tuleb neid nagu tubaka lehtigi kuiwatada. Päris kuiwi lehti wõib juba ümber töötama hakata. Selle tarwis walmistakse puu tuhast lehelist, mitte wäga kanget, leotakse lehti lehelises 24 tundi, wõetakse nad sealt wälja, loputakse puhta weega üle ja pannakse korwi tahenema. Neid ei tohi aga üleliiga ära kuiwatada. Nüüd hakkame puulehti ümber töötama. Selleks wõetakse tubaka lehti ehk warsi, keedetakse 5–6 tundi puhta wee sees seni, kui keedis tubaka maitse ja lõhna omandab. Wedelik lastakse külmaks minna ja walatakse kindla nõu sisse kuiwade lehtede peale. See protsess muudab puulehed kunsttubakaks. Leotamine kestab 12–18 tundi. Lehelise asemel wõime ka tamme koore keedist wõtta. 2 kg. kuiwa tamme koort 5 liitri weega keeta 3–4 tundi. Sellele lisatakse 40 liitert wett, milles ¾ kg. salpeetert ehk 1½ kg. soola on, juurde. Peale jahtumist pannakse 50 kg. kuiwi lehti 12–18 tunniks ligunema. Peale kuiwatust soowitakse teda weel kord ümbertöötada järgmisel wiisil:

Retsept V.
Keedetakse 1 tunni jooksul 14 liitri weega
1 kg. rosinaid ehk 3 naela wiinamarju
½ kilo suhkurt
1½ liitert õuna weini

-ja leotakse 50 kg. kunsttubakat selle sees, kuiwatakse ära, lõigatakse peeneks ja pannakse wäikeste pakikeste sisse.

Retsept V-a.
14 liitri wee sees keedetakse 4 naela wiinamarju ehk 1 kg. kuiwi leedripuu marju.
1 kg. suhkurt, lisatakse walget õuna ehk marja weini juurde.

Wõib ka **retsepti VI** tarwitada. Keedetakse 1 tund 20 liitri käärimata õlle sees 4/10 kg. loorberi lehti, 35/100 kg. peeneks tehtud kadaka marju, lisatakse selle hulka ½ liitert 45° wiina. See wiimane töötamise wiis ja eelminew kuiwatus sünnitawadki kunsttubaka walmistamise saladuse.

Weel üks **retsept VI-a.**
2 kg. kuiwi, ehk 4 kg. wärskeid kalmuse juuri, (kalmus kaswab jõgede ääres) keedetakse 25 liitri weega—sellele lisatakse 50 gr. peeneks tehtud ploomimarja luid, 50 gr. mistelmarju (viscum album), 4/10 kilo loorberi lehti, 35/100 kg. peeneid kadaka marju ja ½ kilo suhkurt. Segu keedetakse tund aega ja lisatakse 1 liiter walget õuna ehk marja weini ligi.

10. Põsetubaka walmistamine.

Lõpulikult ümbertöötatud kunsttubaka ehk tubaka lehed wabastakse keskmisest lehe warrest. Niiwiisi saame 2 lehe poolt, mida kergesti wõib rulli käänata. Rullimist wõime nõnda toimetada, kuida asjaolu nõuab. Wõetakse 1–3 lehe poolt ja rullitakse nad hästi kokku. Nende pikkus olgu 7–15 sm. Et nad aga laiali ei läheks, seome nad niidiga kinni ja kuiwatame neid sooja koha peal.

Retsept VII.
3 liitri wee sees keedetakse ½ kg. head tubakat, ehk lehe warrekesi 3–4 tundi. Keedis kurnatakse läbi linase riide ja lisatakse hulka 200 gr. kuiwi kalmuse juuri, 100 gr. kuiwi kadaka marju, 10 gr. loorberi lehti, 20 gr. lõhnawa warjulille lehti, 150 gr. suhkurt. Segu keedetakse weel üks tund, kurnatakse läbi, pannakse weel kord tulele ja lisatakse ½ liitert walget weini ligi. On wein ligi pandud, siis aetakse segu tulel ainult keema ja walatakse külmalt pudelitesse. Seda wedelikku peame 2½ liitert saama. Pudelid tulewad kinniselt hoida. Ennem walmistatud tubaka rullid leotakse nüüd selle wedeliku sees. Tubaku rullid olgu üleni wedeliku sees ja jaheda koha peal hoitud 8–10 päewa. Kauem seismine teeb neid paremaks. Niiwiisi saame hea põsetubaka.

11. Sigarite walmistamine.

Piibutubaka walmistamiseks lehtede walikut tarwis ei ole, waid segatagu kõik alumised, keskmised ja ülemised noored lehed kokku. Seda enam aga on piinlikku lehtede sorteerimist sigarite walmistamise juures tarwis. Siin juures peame 3 asja tähele panema:

1) Sigari sisemine kord olgu wäikestest tubaka lõikudest. Neid wõib esimisest lõikusest, see on alumistest lehtedest wõtta.

2) Leht, mille sisse need tubaka lõigud rullitakse, olgu 1–2 lehe poolt (6×10 sm.) Nende suurus ripub walmistawa sigari suurusest ära. Lehe wars tuleb ära lõigata, et ta mitte käänamise juures ei murduks. Selle tarwis on täiskaswanud taime keskmised lehed kõige paremad.

3) Kõige pealmine sigari katteleht olgu hästi pargitud, pruuni karwa, kolmandast lõikusest. Tema hoiab sigart wälimise õhu eest ja annab tarwiliku maitse, sellepärast tuleb iseäranis selle lehe eest hoolitseda. Kui aga neid käepärast ei ole, siis wõib ka kunsttubaka lehti tarwitada, mis iseäranis õrnust lehist pargitud olgu. Tuletame weel meelde, et ainult paremad tubaka lehed kõlbawad sigariteks walmistada. Hästi täiskaswanud terwed lehed annawad puhta maitse ja lõhna. Tuhk on põlemisel puhas ja walge.

12. Lõpulik töötamine.

Walmistamise juures soowitakse teataw sigari kuju kindlaks määrata. Näituseks: pikk kuju jämeda ehk peenikese otsaga, ehk jälle wähem kuju, kuidas kellegile meeldib. Enda tarwiduseks wõime sigarisi lihtsamalt walmistada, tõmbi otsaga, see on tehniliselt kergem. Sigari wabrikud kasutawad selle tarwis vormeerimise aparaate, mis 2 jaost koos seisawad: 1) Kõwast ja lõhnata puust tehtud vormeerimise lauast. 2) alumisest aparaadi lauast, mille sisse ridade wiisi walmis sigari wormid on lõigatud. Niisuguseid wäljalõigatud wormisi on ühe laua peal harilikult 25 tükki. Tubaka lehe sisse keerutatud rullid wajutakse niisuguste wäljaraiutud wormide sisse. On see töö walmis, siis pannakse pealmine niisamasugune wormi laud peale ja jäetakse 12–24 tunniks pressi alla. Wäljawõtmise juures ei tohi sigari rullisi rikkuda, neile peame pealmise kattelehe kohe ümber keerutama. Walmis sigarid paneme kohe kasti. Et sigarid ilusa kuju omandaks, sellepärast peame täie kastile laua kohe peale panema ja neid kergelt maha wajutama. Meie kohalikust tubakast sigarid omandawad 3–4 kuu seismise järele täieliku arooma ja maitse.

Tõmbi otsaga sigaritele ei ole wormeerimise laudu tarwis, nende aset wõib kõwa sitke paber täita. Sehkenduse paber on selleks kõige parem. Pikkus olgu sigarile wastaw, laius niisugune, et tema sisse sigari rulli wõiks 2–3 korda käänata. Peale selle seotakse nad peenikese nööriga kinni. Soowi järele wõib, walmistaja ka ise wormeerimise lauda teha, ehk selle tarwis õõnsat kuslapuu (kohlapuu) puukest tarwitada. Kirjeldame nüüd weel põhjalikumat sigari töötamist. Peened tubaka lõiked olgu kuiwad, aga leht mille sisse neid kääname, peab niiske olema, muidu murdub ta keeramise juures. Kui hommikul soowitakse töötada, siis peab enne teisel õhtul tubakat niisutama, ehk märja rätiku sisse panema. Töötakse järgmiselt: tubaka lõiked pannakse töölaua peale walmis, siis walmistakse ümberkeeramise lehed. Wäiksel wormaadil saab 1 lehest küllalt, suuremal on 2 lehte tarwis. Pikkus wõib neil 1–2 sm. suurem olla, pärast lõigatakse äared maha. Siis wõetakse niisugune lehe pool, pannakse tubaka lõigud 1 sm. paksuselt äärest ja hakatakse keerama. Walmis rullid pannakse lauapeale, ehk mässitakse paberisse, siis kuiwatakse neid pimedas. Kui sigari worm ja kuju enam ei muutu ja nad küllalt kuiwad on, siis wõetakse nad sealt wälja. Päris kuiwad ei tohi rullid ka olla, sest lõpulikult käänatakse weel katteleht ümber ja pressitakse kastis kokku. Nüüd tuleme lõpuliku kirjelduse juurde. Wormi sees olewad sigari rullid lõigatakse kahelt poolt äärest ära ja keeratakse pealmise kattelehe sisse. Parem, kui need lehed ribadeks lõigatakse, mis 3–4 sm. laiad on. Niisuguse ribaga keerutakse sigari rull ümbert ära. Keeramist tuleb sealt poolt otsast algada, kust sigar põlema pannakse. Niiwiisi rullitakse sigar kuni lõpuni ja kleebitakse ots kliistriga kinni. Otsad silutakse ära ja pannakse walmis sigarid kasti sisse. Kast tuleb natukene üle ääre täis täita ja kaas kõwasti peale panna. Niiwiisi wajutakse ½ tundi, siis wõetakse kaas ära ja korratakse seda mitu korda, kuni sigarid ääreni wajuwad. Lõpuks pannakse kast kinni ja jäetakse 8–14 päewaks kuiwama. Nüid wõib neid juba suitsetada. Kauema alalhoidmise järele lähewad sigarid oma maitse ja lõhna poolest ikka paremaks.

~ ~ ~

TÄIENDAVALT TUBAKAST

Lugupeetud tubakahuviline! Nüüd, kus olete läbi lugenud vana ja kogenud ärimehe Julius Sihweri koostatud ning vabas Eesti Vabariigis 1922. aastal välja antud "Tubakakasvatamise ja parkimise õpetuse" faksiimileväljaande, jääb ainult üle soovida Teile veel edu. Seda ka kõigis muudes Teie ettevõtmistes peale tubaka kasvatamise, parkimise ja sigarite valmistamise. Miks? Sest pole mingit kahtlust, et juba sügisel on Teil käes omakasvatatud tubakalehed. Pole kahtlust ka selles, et mõne aja möödudes on Teie hästi hoolitsetud hammaste vahel omavalmistatud sigarillo. Võib arvata, et selle imehea aroom ei jää alla sellistele tuntud sigarillomarkidele nagu seda on "HOFNAR HALF TIME" või "HOFNAR LILLIPUT".

Mis aga kõige olulisem—suure suitsunälja taustal olete ise õppinud selgeks nii mõnegi agronoomilise oskuse. Nende najal saate suurepäraselt hakkama ka teiste palju hoolt, kannatust ja vaeva nõudvate põllu- ja aiakultuuridega. Näiteks kartuli kasvatamisega, mille mugulad meile nii hästi maitsevad ning mille lehed sobivad ka kunsttubaka (*Ersatztabak*) valmistamiseks. Või näiteks naeri või suhkrupeedi kasvatamisega, mille hästi pargitud lehed sobivad suurepäraselt omavalmistatud sigaritele kattelehtedeks.

Käesolev brošüür võib sattuda ka selle kätte, kes pole oma elus peotäit tilligi kasvatanud. Seepärast lisaksin eelöeldule täiendavat infot ja soovitusi. Tubaka (*Nicotiana*) perekonda kuulub umbes 50...60 liiki, mis pärinevad Põhja-Ameerika lääneosast ja Kesk- või Lõuna-Ameerika troopilistelt aladelt. Lisaks vääristubakale ehk türgi või virginia tubakale (*Nicotiana tabacum*) ja mahorka ehk külatubakale (*Nicotiana Tustica*) kasvatatakse ka lilltubakat (*Nicotiana alata Lk. var. grandiflora Lom.*). Lilltubakat tuntakse aednike seas ka lõhnava tubaka (*Nicotiana affinis T. Moore*) nimetuse all. Selle õied lõhnavad eriti hästi õhtu1 ja öösel. Punaseõielist lilltubakat (*Nicotiana hybrida Sanderae hort.*) ehk sanderi värdtubakat (õied ei lõhna) kasvatatakse aedades ilutaimedena. Selle toreda tubaka sortidel nagu Scharlachköningin, Tageslicht ja Sensation-Mischung on suured ja ilusad õied. Lilltubaka kasvatamine on levinud Saksamaal ning seda kasvatati Eestimaa aedades juba siis mil Eesti oli veel kultuurmaa—s.o. Vaba Eesti Vabariik. Suitsetamiseks, nuuskamiseks ja närimiseks lilltubaka liigid ja sordid ei kõlba. Vahel kasutatakse neid tubaka sordiaretuses. Seega juhul, kui Teil tuleb tubakaseemet ise kasvatada, siis tuleb vältida ka suitsetamiseks mõeldud tubakasortide ristamist lilltubaka või mõne muu tubakaliigi või -sordiga, mille omadusi ei tunta. Tubaka sordiomaduste hea

tundmine on tubaka kasvatamisel määrava tähtsusega ja Teie edu garantii tubaka kasvatamisel Eestis. Lähemad maad, kus kasvatatakse suuremates kogustes vääristubakat, on Ukraina ja Poola. Võib arvata, et mõned nendest vääristubaka sortidest, mis on levinud Ukrainas ja Poolas, sobivad ka Eestis kasvatamiseks. Meile lähim mahorkatubaka kasvatamise piirkond asub Valgevenes. Kahjuks on seal tubaka kasvatamise traditsioonid praktiliselt hääbunud.

Tubaka vili on kupar. Seemneid on kupras palju ja seeme on väga väike. Seepärast on palja silmaga peaaegu võimatu kindlaks teha, kas tegemist on vääris-, mahorka- või lilltubaka seemnega. Reeglina on vääristubaka seeme veidi väiksema kui mahorkatubakal. Üks gramm tubakaseemet sisaldab umbes 10...12 tuhat seemet. Kui võtate oma arvestuse aluseks selle, et olenevalt vääristubaka sordist (väikese- või suureleheline, madala- või kõrgekasvuline jne.) mahub tubakaistanduse ühele hektarile 50...100 tuhat tubakataime, siis piisab ühe hektari tubakaistanduse rajamiseks ainult 5...10 grammist vääristubaka seemnest. Kuna mahorkatubaka seeme on tavaliselt veidi suurem kui vääristubakal, siis orienteeriv mahorkaseemne hektarivajadus on 30 grammi. Eesti kliimas võib sellise seemnekoguse kätte saada ainult kolmelt hästi hooldatud ning seemneks jäetud mahorkataimelt. Tubakaseemne enam-vähem normaalne idanemisvõime säilib normaalsetes tingimustes vähemalt 20 aastat. Erandiks võivad olla mõned Brasiilia päritoluga lilltubaka liigid, mille seemne idanevus võib hakata järsult vähenema 2...6 aasta möödumisel pärast seemnesaagi koristamist.

Tubaka seeme hakkab idanema +15 °C juures, optimaalne idanemistemperatuur on 25...28 °C. Külviks segatakse seeme valge liivaga ja külvatakse külvikasti mullapinnale. Külv vajutatakse lauatükiga kinni ja külvikast kaetakse klaasiga. Seemne väiksuse tõttu ei ole soovitav peale külvi seemet mullaga katta. Kui on peetud kinni normaalsest idanemisrežiimist ning külvikasti on korralikult õhutatud, tärkavad 1...2 nädala möödumisel tubakatõusmed. Tärganud tõusmed pikeeritakse esimesel võimalusel. Avamaale istutamiseks peab istikutel olema 5...7 lehte ning nad peavad olema piisavalt karastatud. Ilma karastamata võivad istikud jääda avamaal pikemaks ajaks põdema ja tubakasaak jääb kesiseks. Kõige sobivam vääristubaka külviaeg soojas kasvuhoones on Eestis märtsikuu viimane dekaad. Külv peale 15. aprilli ei ole enam soovitatav, sest siis jääb kasvuperiood meie kliimas liiga lühikeseks. Lühikese kasvuperioodiga ja kiirelt arenevaid vene mahorkatubaka sorte võib külvata soojadesse lavadesse ka aprilli viimasel dekaadil. Lavades pikeeritakse ja kasvatatakse noortaimed ette ka avamaale istutamiseks. Tubakas on külmaõrn taim, eriti noores eas. Kõigest -1 °C öökülma võib hävitada tubakataimed täielikult. Vaatamata sellele, et tubakas on külmaõrn, on tubakat kasvatatud isegi 63° põhjalaiuskraadi juures, seega Eestist põhja pool. Näiteks Ahvenamaal, Lõuna-Soomes, Kesk-Rootsis jne. Tubaka kasvatamisel võiks arvestada sellega, et see, kes saab hakkama kurgi, tomati või paprika kasvatamisega kasvuhoones ja avamaal, saab hakkama tubaka kasvatamisega ka avamaal. Tubaka kasvatamisel võiks olla n.ö. "rusikareegliks" järgine soovitus. Taimed kasvatada ette vähemalt 2...2,5 kuu jooksul soojas kasvuhoones või lavas. Pärast öökülmade ohu möödumist jätkata tubakataimede kasvatamist avamaal vähemalt 3 kuu jooksul kuni esimeste öökülmade saabumiseni. Praktiliste kogemuste puudumisel ei maksa veel meelt heita. Suure suitsunälja üks eeliseid on see, et Teie aju hakkab alati paremini ja kiiremini tööle. Tänu sellele eelisele oskate alati küsida ka seda, mida Teie ei tea tubakast, selle käest, kes seda teab.

Vääristubaka kasvatamiseks vajalike kogemuste omandamist on kasulik alustada mahorkatubakast. See tubakas on vääristubakast vähenõudlikum. Mahorkat kasvatatakse hea eduga Eestist tunduvalt karmimateskliimatingimustes - Altai krais, Tomski oblastis jm. Suitsumeeste massiteadvuses seostub tubakas tihti ainult nikotiini kui mürgise ainega ning ei teata, et tubakas sisaldab ka inimorganismile väga kasulikke ning eluliselt vajalikke aineid. Näiteks sidrunhapet. Kui sidruni sidrunhappe sisaldus on keskmiselt 8%, siis mõnedel mahorkasortidel on lehtede sidrunhappesisaldus 12...15%. Sidrunhappe saab mahorka lehtedest aga hoopis odavamalt kätte kui näiteks sidrunitest. Orienteeriv kalkulatsioon kinnitab, et Eesti tingimustes võiks mahorkakasvataja toota ühelt hektarilt vähemalt 10...15 tuhande rubla väärtuses sidrunhapet—s.o. ülidefitsiitset toiduainetööstuse toorainet, ilma milleta on näiteks mõeldamatu karastusjookide ja paljude kondiitrisaaduste tootmine.

Äri tubakaga on täis saladusi. Suure osa ärisaladustest moodustavad mitmesugused retseptid, mille abil kaotatakse tubaka terav maitse ja vastik lõhn. Ilma neid retsepte tundmata pole erilist mõtet tubakat oma tarbeks kasvatada, sest korralikult töötlenata tubakalehtedest ei saa valmistada rahuldava aroomiga tubakasaadusi. Tubakalehtede terava maitse kõrvaldamiseks ja hõõgumisvõime suurendamiseks peitsitakse eelnevalt pargitud (fermenteeritud) tubakalehti. Lihtsaim **retsept** selleks on järgmine. Tubakalehti leotatakse 10...15 minutit 2-% potase (K_2CO_3) vesilahuses ja pärast seda 10...15 minutit nõrgas kaaliumsalpeetri (KNO_3) lahuses. Kui tubakalehed võetakse potaselahusest välja, siis lastakse neil enne salpeelrilahusesse asetamist kuivaks nõrguda. Pärast peitsimist lehed kuivatatakse.

Tubakale meeldiva aroomi andmiseks võib soovitada keemiainsener K. Szlaueri **retsepti:**

200 grammi kollase mesika (*Melilotus officinalis Desr.*) õievarsi koos õite ja lehtedega;
200 grammi lõhnava varjulille (*Asperula odorata L.*) õievarsi koos õitega;
200 grammi aedroosi (*Rosa centifolia L.*) õielehti (kõlbavad kõik lõhnavad roosiliigid);
50 grammi lavendli (*Lavendula spica L.*) lehti.

Kõik nimetatud taimed korjatakse õitsemise algul, kuivatatakse varjus ja hoitakse kuni tubaka hulka segamiseni hermeetiliselt suletud klaanõudes. Purustatult lisatakse neid tubakale kuni 5% tubakalehtede kaalust.
Tubaka aromatiseerimiseks võib kasutada ka melissi (*Melissa officinalis L.*), nõmme-liivatee (*Thymus serpyllum L.*) õievarsi ja lehti, aniisi (*Pimpinella anisum L.*), apteegitilli (*Foeniculum foeniculum Karst.*), kannikeste (*Viola odorata L.* või *Viola mirabilis L.*) õisi, samuti maarjaheina (*Anthoxanthum odoratum L.*) ja päris lõhnheina (*Hierochloë odorata Wahlenb.*). Kõiki tubaka

aromatiseerimiseks kasutatavaid taimeliike on kasulik ise kasvatada. Lõhnataimed või neist koostatud taimesegusid hoitakse eelnevalt pargitud ning potase ja salpeetriga peitsitud tubakalehtede all. Tavaliselt tehakse seda puitkastides, mille alumine põhi on valmistatud traatvõrgust. Traatvõrgu peale asetatakse paarisentimeetrine lõhnataimede kiht ja selle peale omakorda kohev kiht tubakalehti. Mõne aja möödudes omandavad tubakalehed soovitava lõhna. Eelnevalt pargitud kuivadele tubakalehtedele võib anda meeldiva aroomi ka tuntud Eesti aiandusteadlase A. Mätliku II maailmasõja ajal Eesti maameestele soovitatud retseptidega, mis end praktikas on õigustanud. Toome neist ära kolm.

1. Liitris pehmes vees (vihmavesi) lahustatakse 30 g suhkrut, 60 g mett, 2 g salpeetrit (KNO_3). Lahus kurnatakse ja pritsitakse pulverisaatori või käsipritsiga laialilaotatud tubakalehtedele. Lehed lastakse lahtiselt kuivada. Lahusega saab töödelda umbes 5 kg tubakalehti.

2. Võetakse 6 liitrit pehmet vett, millele lisatakse 0,5 liitrit head äädikat, 200 g peenestatud kadakamarju ja 200 g peenestatud hariliku kikkaputke (*Archangelica officinalis*) või rand-kikkaputke (*Archangelica litoralis*) peenestatud juuri ja 200 g salpeetrit (KNO_3). Segu keedetekse läbi, kurnatakse ja pritsitakse käsipritsiga laialilaotatud tubakalehti. Lahusega saab töödelda umbes 40 kg tubakalehti.

3. Võetakse 15 liitrit pehmet vett, millele lisatakse 2 l head äädikat, 1,2 kg rosinaid, 0,4 kg mett ja 0,1 kg loorberilehti. Segu keedetakse läbi, kurnatakse ja pritsitakse laialilaotatud tubakalehtedele. Lahusega saab töödelda 40 kg tubakalehti. Töödeldud lehed lastakse kuivada toatemperatuuril.

Mitmesuguseid võtteid tubakale meeldiva aroomi andmiseks on palju. Neid võib iga huviline ka ise vastavalt oma harjumustele ja maitsele välja mõelda. Retseptuuri koostamisel võib kasutada head aromaatset kanarbikumett, kaneelikoort, kalmuse (*Acorus calamus*) juurt, kardemoni, head veini või konjakit jne. Tubaka aromatiseerimisel tuleb kinni pidada samadest põhimõtetest nagu heade veinide ja lõhnaõlide valmistamisel. Aroom peab olema püsiv, mitte eriti tugev ning daamidele meeldiv. Kas tubaka kasvatamisel Eesti karmis kliimas on mõtet? Mitte isikliku tarbe rahuldamiseks, vaid müügiks tubakavabrikutele või mõnele ettevõttele? Näiteks mahorkatubaka müügiks sidrunhappe tootmiseks? Neile küsimustele on raske vastata. Eestis puuduvad sellealased kalkulatsioonid ja majandusuuringud. On aga teada, et Tšuvaši ja Mordvamaa külades, kus on veel säilinud vene mahorkatubaka kasvatamise traditsioonid, müüb üks tubakakasvataja aastas riigile keskeltläbi 200...300 kg mahorkatubakat.

Tallinn, veebruar 1991.a.
Kaarel Kessler

TEADMISTE TÄIENDAMISEKS SOBIVAT TUBAKAALAST HOBI- JA TEADUSKIRJANDUST

1 . J. Liiv. Esimene tubakakasvatamise õpetus, kuidas tubakat meie maal kaswatada, sortida, kuiwatada ja walmis teha (parkida) tuleb. Mitme kuulsa Euroopa ja Ameerika tubaka harija järele. - 1883.
2. H. Sutt (prof. Beki järele). Tubak ja ta pruukimine.
3. A. Haavaniit. Tubaka kasvatamine ja parkimine.
4. A. Tealane. Köögiviljade, kartuli ja tubaka kasvatus.
5. K. Kull. Juhatused tubaka kasvatajale.
6. R. Klesment. põllumehe käsiraamat I (Aiatööõpetus).
7. A. Ossa. Tubaka kasvatus ja selle ümbertöötamine. - 1932.
8. A. Mätlik. Tubaka kasvatus ja kodune töötlemine. - 1942.
9. H. Kiik. Maailma viljad.
10. F. Chamberlin. History and status of the green peach aphid asa pest tobacco in the United States.
11. R. Kissling. Handbuch der Tabakkunde, des Tabakbaues und der Tabakfabrikation.
12. J. Becker-Dillingen. Handbuch der Gesamten Pflanzenbaues.
13. A. von Babo und F. Hoffacker. Der Tabakbau.
14. K. Fr. Töllner. Vorschriftenbuch.
15. K. Szlauer. Der Selbstfabrikant.
16. J. Schneider u. H. Gagan. Tabak und Zigarren.
17. N. Liidus ilmuv tubakaalane ajakiri "Табак"

Kahjuks on enamik nimetatud kirjandusallikatest muutunud Eestis üliharuldlasteks ja leida võib neid ainult headest riigi- või koduraamatukogudest.

NUUSKTUBAKA VALMISTMINE

(väga vana ja väga hea retsept)

Võetakse 400 kaaluosa parimate tubakasortide lehti ja valmistatakse nende jaoks alljärgnev keedis:
100 kaaluosas pehmes vees keedetakse kaaluosadena:

12 kadakamarju
4 viinakivi ja salpeetrit
8 rosinaid
3 salmiaagipiiritust (*liquor ammonii caustici*)
10 potast
32 soola

Keedise sooja lahusesse segatakse 12 kaaluosa tamarindi (*Tamarindus indica L.*) moosi. Keedisele lisatakse veel 20 kaaluosa head aromaatset veini ja 10 kaaluosa väärt viina. Tubakalehed kuivatatakse, peenestatakse ja segatakse eelkirjeldatud segu hulka, laagerdatakse 8 nädalat õhukindlalt kaanetatud nõus ning pakitakse alumiiniumfooliumisse. Sellisel viisil ise valmistatud nuusktubaka kvaliteet on võrdväärne tuntud nuusktubaka margiga "GROVSNUS".

EESTI VABARIIGI TUBAKASEADUS

Tubaka kasvatamine on meil piiratud TUBAKASEADUSEGA, mis on välja kuulutatud "RIIGITEATAJAS" 5. mail 1920.a. nr. 56/66, kus § 20 kõlab järgmiselt.

Kõik, kellel üle 200 taime tubakat istutatud, on kohustatud kuni 1. juulini linnades aktsiisivalitsusele, alevites alevivalitsustele ja maal kohalikule vallavalitsusele kirjalikult üles andma:

1. TUBAKA ALL OLEVA MAAPINNA SUURUSE.
2. TUBAKATAIMEDE ARVU.
3. TUBAKATARVITAJATE ARVU OMA PEREKONNAS.

TÄITKE EESTI VABARIIGI TUBAKASEADUST!

Trükkida antud 25.02.91. F. 60x84/16. Trükipoognaid 2,0.
Tingtrükipoognaid 1,86. Tellim. nr. 126-91. Trükiarv 5000.
Trükitud PI "Kommunaalprojekti" rotaprindil, Tallinn, Sadama 17